Hatay tepsi kebabı

5 kişilik · 15 dk

Malzemeler

1 kg	Dana kıyma
6 g	Sarımsak 2 diş
100 g	Kırmızı biber ¾ adet
50 g	Sivri biber
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
4 g	Tuz ¾ çay kaşığı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
240 g	Domates 2 adet
100 g	Sivri biber
200 g	Soğan 1¾ adet
16 g	Domates salçası 1 yemek kaşığı
2 g	Tuz ¼ çay kaşığı
500 g	Su 2½ su bardağı
12 g	Domates salçası ¾ yemek kaşığı
30 g	Su

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Eti zırhla ya da çok keskin bir bıçakla kıyma haline getirin.
2. Sarımsak, kırmızıbiber, yeşilbiber ve maydanozu doğrama tahtasında iri doğrayın. Sebzeler suyunu salmasın.
3. Kıymaya doğranmış sebzeleri, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice yoğurun.
4. Tepsinin tabanına salça ve suyu karıştırıp sürün, kıyma karışımını yaklaşık 1 cm kalınlıkta yayın.
5. Salça, tuz ve suyu karıştırıp kıymanın üzerine dökün.
6. Domates, soğan ve yeşilbiberi dilimleyip üzerine dizin.
7. Yüksek ateşte, yüzü kızarana kadar, yaklaşık 200-220 derecelik fırında 15 dakika pişirin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1804 (Hatay Valiliği)
tatname.com/tr/tarif/hatay-tepsi-kebabi